

RECERCA JOVE

L'APICULTURA A LA SÈNIA

Marta Bellés Bel

Treball de recerca 2n de Batxillerat

Tutora: Empar Gili

Departament de Ciències Socials

Curs 2009-2010

IES la Sènia

CONSIDERACIONS PRELIMINARS

El tema de l'apicultura al poble de la Sènia era un tema que desconeixia i que mai no m'havia cridat l'atenció, tot i que alguna vegada anava a comprar mel amb la meua àvia a casa d'un apicultor del poble. Més aviat el que feia, quan veia una abella, era intentar apartar-la i, fruit d'això, alguna em va picar. Era un insecte que no m'agradava gens. Gràcies a aquest treball ara, quan veig una abella, la veig amb uns altres ulls, em fa goig i penso en la seua intel·ligència, la seua solidaritat i la seua capacitat de treball.

La finalitat d'aquest treball era conèixer amb més profunditat el món de l'apicultura. Per a iniciar-se en l'apicultura primer que res s'han de conèixer els tipus d'abelles i les etapes de la vida d'aquestes, és a dir, des que són un ou fins que moren, havent realitzat les tasques que els corresponen. Això, quant a les abelles, però una part molt important en l'apicultura és la feina de l'apicultor: tenir cura de les caixes, portar-les als llocs adients i en el moment oportú, conèixer les tècniques d'extracció de la mel, utilitzar les eines adequades i saber treure un bon rendiment de les caixes i de la seua comercialització.

L'estudi de l'ofici d'apicultor m'ha permès entrar en contacte amb els pocs apicultors que queden al poble de la Sènia. Aquest contacte amb els apicultors del poble explicant les seues vivències i veient com admiren i estimen les abelles ha estat una experiència molt interessant i gratificant.

Hi ha tres apicultors de 80 anys o més i no hi ha cap persona més jove que s'hi dediqui. N'he entrevistat dos, els quals han viscut intensament i amb molta il·lusió les feines pròpies que requereix aquest ofici. Estaven feliços de parlar de les abelles i que una noia jove s'interessés per aquest tema. Són conscients que a la joventut no li agrada aquesta feina, ja que ells mateixos no han tingut dins de la seua família cap membre que hagi tingut interès a continuar en aquest ofici que al pare o familiar tant l'apassionava, ni tan sols com un entreteniment. Consideren que és una llàstima que no puguin transmetre les seues experiències i coneixements. Això els produeix una mica de tristesa. És una llàstima que totes les vivències i l'experiència d'aquestes persones s'hagi de perdre i és per això que estic molt satisfeta d'haver parlat amb ells, d'haver recollit un material molt valuós i d'haver notat la seua alegria en veure que algú tenia interès en el món de l'apicultura.

"La finalitat d'aquest treball era conèixer amb més profunditat el món de l'apicultura. Per a iniciar-se en l'apicultura primer que res s'han de conèixer els tipus d'abelles."

Escric aquest article en homenatge a aquests apicultors tenaços i per divulgar la seua gran tasca entre la població de la Sènia.

L'APICULTURA A CATALUNYA I MEL MURIA DEL PERELLÓ

Actualment, el Baix Ebre es considera la comarca amb més tradició en apicultura d'arreu de Catalunya, i el Perelló el municipi amb més pes en el sector. Dins del Perelló, una empresa important és la SAT Apícola el Perelló, de Rafel Muria. Per tant, vam considerar interessant saber com funcionava, ja que és un tipus d'apicultura que, tot i fer mel natural, és de caràcter industrial.

Rafel Muria Martí, de 44 anys, és el president de l'empresa. És membre d'una quinta generació dedicada al món de l'apicultura. Ara ha fet 11 anys que es va crear la SAT. En aquella ocasió s'associaven Rafel Muria, el seu pare i el seu cunyat, però segons ens explicava el mateix Sr. Rafel, la seua família fa gairebé 200 anys que es dedica a l'apicultura.

Les seues estratègies productives, que fins ara estan donant bons resultats, són:

- La transhumància, que augmenta en escriu la producció.
- La manera de tractar el producte final, és a dir, una adequada manipulació del producte.
- El personal que hi té treballant, que són autèntics professionals i que s'esforcen en la seua feina perquè se senten bé a l'empresa i és com si estiguessin a casa seua. Aquesta és la clau que el producte final sempre tingui un bon control de qualitat.

Una altra qüestió que també dóna bons resultats és l'estratègia de mercat que realitzen, amb una empresa paral·lela fundada fa dos anys que busca distribució per Catalunya, Balears i Espanya. Tot i que diu que ells no se'n ressenten gaire, de la competència de les mels estrangeres, sí que troba que les institucions haurien de fer alguna cosa per donar una empenta a les mels catalanes.

Quant als problemes que es poden trobar a nivell productiu, són els mateixos que es troben els petits productors:

- La climatologia: la sequera i les gelades que afecten les floracions.
- Els depredadors: sobretot l'abellerol, que és un moixó que està protegit a tot Europa i que s'alimenta de les abelles.
- Les malalties: com la varroasi.

Amb la intenció de difondre l'apicultura a Catalunya, des de fa uns cinc anys la Generalitat ha impulsat la producció de vivers d'abelles reines autòctones catalanes. Sobre aquest tema reproduïm textualment la pregunta que li vàrem fer a Rafel Muria i la seua resposta:

És una bona alternativa la potenciació que es fa a

nivell institucional del criador de reines de raça autòctona "abella negra"?

"Sí, crec que sí. Així potenciem la nostra abella. Cada regió té un tipus d'abella diferent atenent a la temperatura, etc. però aquí tenim aquest tipus, "l'abella negra", que produeix molta mel i és molt agressiva. En canvi, hi ha llocs com Itàlia on la seua abella no és tan agressiva i la seua producció és poca."

Finalment, la pregunta de rigor:

Com s'albira el futur del sector de la mel?

"Molt bo, perfecte. És un aliment dels únics que queden naturals, que no té cap tipus de manipulació, amb una composició fascinant per al nostre organisme. El sector de la mel seguirà com ara, és a dir, molt bé!"

El comerç de la mel

Referent al tema del comerç de la mel hem de dir que hi ha un volum important de mel procedent d'altres països com la Xina, Argentina... amb una mel de més baixa qualitat, però a més bon preu. Això no afavoreix els apicultors autòctons que, a poc a poc, van deixant aquest ofici, encara que n'hi ha que s'associen en cooperatives per poder continuar treballant en l'obtenció de la mel, pròpolis, gelea reial... Així, trobem en el mercat productes catalans de molt bona qualitat. El problema és que aquests productes autòctons no estan integrats en les xarxes de distribució dels productes multinacionals, com sí que ho estan les mels estrangeres que inunden els supermercats. A més de la competència de les mels estrangeres, altres problemes detectats que posen en perill la supervivència de l'apicultura a Catalunya són:

- Patologies de les abelles.
- Depredadors.
- Intoxicació de les abelles recol·lectores a causa de la utilització indiscriminada de pesticides en l'agricultura i la jardineria.

La pèrdua d'aquesta activitat, que ja és residual en alguns indrets com la Sénia, no comporta tan sols la pèrdua d'un aliment nutricional important per a la salut humana, sinó que a més a més, significa una pèrdua ecològica i per a la biodiversitat important.

L'APICULTURA A LA SÈNIA

Per fer aquest apartat he utilitzat fonts orals. En concret he entrevistat dos apicultors, tots dos de 80 anys, els quals actualment destinen la producció d'aquesta activitat al consum familiar. Per tant

"Hi ha tres apicultors de 80 anys o més i no hi ha cap persona més jove que s'hi dediqui."

tenen poques caixes, però atès que anys enrere tenien moltes caixes i produïen excedents per al comerç, de la seua informació he pogut extreure a grans trets com era l'apicultura a la Sénia fins fa 40 anys, és a dir, a les dècades dels cinquanta, seixanta i setanta del segle xx.

A un dels entrevistats, Ramon Querol Villalta, l'ofici li ve de família; va començar a treballar-hi a l'edat de 7 anys. L'altre entrevistat, Eduardo Arnau Bosque, va començar a treballar-hi als 16 o 17 anys per influència d'un veí.

Els inicis en el treball d'apicultura dels entrevistats

Ramon Querol ens deia que, en no haver-hi indústries com avui dia, es va adaptar a les circumstàncies i va seguir la tradició familiar. El seu pare, que era apicultor, a poc a poc li va anar ensenyant tot allò que calia saber del món de les abelles *"...fins convertir-se en una de les meues felicitats. Ara, en veure les abelles, sóc feliç!"* em deia. La seua activitat apícola independent la va començar amb les abelles del seu pare.

Eduardo Arnau va començar als 16 o 17 anys per la fal·lera que li va agafar en llegir un llibre d'apicultura que li va deixar un veí seu. Aquest neguit li va fer buscar un abeller del poble que li ensenyés l'ofici i va trobar un senyor que es deia



L'apicultura a la Sénia a les dècades dels cinquanta, seixanta i setanta

Sembla ser que la Sénia havia estat un poble amb força activitat apícola. Eduardo Arnau recordava que a gairebé tots els masos hi havia un apicultor, perquè aquest ofici passava de pares a fills. Després, ja només hi havia cinc o sis persones que s'hi dedicaven als anys seixanta-setanta, però encara produïen força. Actualment només n'hi ha tres.

El Sr. Arnau també explicava que als masos primer feien les arnes¹ de suro. Cada nou anys treien la crosta del tronc de les alzines que té forma circular i feien l'arna. Però després van ser substituïdes

"Actualment, el Baix Ebre es considera la comarca amb més tradició en apicultura d'arreu de Catalunya, i el Perelló el municipi amb més pes en el sector."

Ramon Cervera Gil, que ja tenia 60 anys. Aquest el va convidar un diumenge a anar als setis de Valldebous. Segueix explicant que uns dies més tard Ramon Cervera li va dir que li donava un eixam per començar i un altre amic abeller (el pare de Mormeneo) li va dir el mateix. *"Ja tenia dos eixams en perspectiva. Vaig anar a la fira de la Jana en bicicleta a comprar suros i vaig comprar dos primeres (això depèn de les costures que tenen: si tenen una costura són primeres, si en tenen dos són segones i si en tenen tres són terceres). Però vaig pensar: si he de començar que sigui amb bon peu. I em vaig comprar primeres. Em van donar els dos eixams i els vaig portar a Valldebous. Uns anys més tard, Salvador Mormeneo (fill del qui em va donar el segon eixam) tenia molts suros i els va posar en caixes i, en fer-ho, em va proposar de posar-hi diners: si en posava 30 caixes, 15 eren d'ell i 15 meues que jo li pagava i així vam començar la vida associativa de l'apicultura, que va durar 30 o 40 anys"*.

per caixes mòbils perquè, a les de suro, la bresca estava al fons i això no facilitava la feina. La caixa té quadres i fa més fàcil la manipulació de les bresques.

Ramon Querol comentava que abans dels anys cinquanta ja es practicava la transhumància i que els trasllats de les abelles, el seu pare els feia en burro. Eren arnes de suro i el burro en podia portar deu. Ell, per anar a tenir cura de l'apiari, els trasllats els feia en bicicleta fins a Tortosa. Allà agafava el tren que anava a la Vall del Zafán, baixava a Vallde-roures, després 30 quilòmetres més en bicicleta fins arribar al mas on tenia els ruscs, allí es quedava i al dia següent tornava a agafar el tren, facturava la bicicleta i amunt a Tortosa.

El Sr. Arnau deia que quan els ruscs eren de suro, els setis (apiaris) els posaven a recer en coves, arrimadors, en llocs que la pedra surt en forma de cobert, sempre que no hi hagi humitat. *"Si*

¹ Arna, rusc, vas o caixa són diferents mots que s'utilitzen per denominar el mateix element.



"Hi ha un volum important de mel procedent d'altres països com la Xina, Argentina... amb una mel de més baixa qualitat, però a més bon preu."

entra l'aigua a la pedra es fa negra. Si veus a una distància de 2 quilòmetres un pany de roca que és roig, allí no hi entra l'aigua, és un bon punt per a ficar les caixes. Has de buscar un lloc eixut i la piqueta orientada de cara a migdia".

Eduardo Arnau, cap a l'any 1953, va fer societat amb dos companys, Salvador Mormeneo Ferré i Sebastià Forné Vidal, i entre tots tres portaven 500 caixes. Es dedicaven a la transhumància, portant-les on hi havia florides. Quan acabava la flor de la taronja, que està al nivell més baix, les pujaven a Terol (juliol, agost i setembre) perquè segons explicava el Sr. Eduardo, allí passen tronades i sempre sol haver-hi flor.

Per aquells temps Ramon Querol Villalta havia arribat a tenir 960 caixes. També practicava la transhumància, però aleshores ja portava les caixes en camió. Les duia a Mequinensa perquè allà hi ha molta floració de romer (des de primers de febrer a l'abril). Llavors comença la taronja i així successivament fins arribar a Sòria. A Sòria, com que és tan gelada, s'hi pot anar des de mitjan juny i és on les abelles estan millor, ja que no tenen calor (són més vulnerables a la calor que al fred). No sempre podien posar les caixes a recer perquè no tots els recers tenen suficient espai perquè entri un camió, però això sí, ens deia que sempre intentava posar-les cara a la solana.

La producció de mel aleshores es destinava al comerç. Ramon Querol la portava a un magatzem de l'Almassora que comercialitza el 60% de tota la mel d'Espanya. A més, també obtenia molt de pol·len.

Pel que fa a la regulació i documentació de l'apicultura ens explicaven que abans hi havia Sindicats al Perelló i associacions d'apicultors on ells estaven registrats. Actualment, es necessita una matrícula per avisar la gent que hi ha abelles.

Aquesta placa s'ha de col·locar a l'entrada de la finca on estan les abelles. També han de tenir una guia sanitària firmada pel veterinari, que és

absolutament obligatòria per poder traslladar les caixes. Si estan a la Cooperativa tenen una assegurança, però no és obligatori estar-hi en el cas que es tinguin poques caixes, aleshores només cal declarar-se com a abeller, llavors tens una matrícula i res més².

L'apicultura a la Sénia en l'actualitat

Ramon Querol diu que actualment té 110 caixes a una finca propera a la Sénia per a consum propi, però si n'hi sobra, llavors la ven als amics. Actualment les té posades a recer.

Eduardo Arnau diu que no arriba a les 40 caixes. *"Jo en menjo molta tots els matins i també tinc una clientela, consumim uns 200 kg de mel a l'any"*.

Quant a les plantes mel·líferes que es fan aquí a la Sénia, diuen que la florida més bona és la flor de romer i timó a la primavera, al juliol comença a florir l'espígol i el cepell, però el terreny aleshores està molt sec.

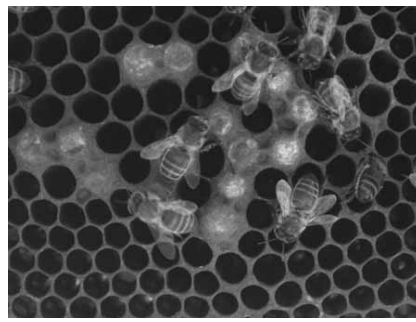
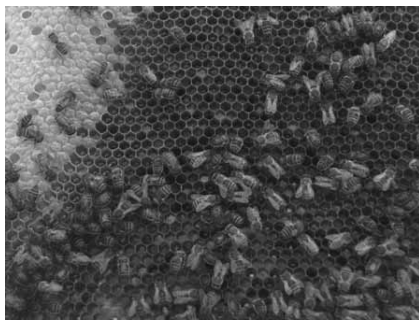
Procés d'obtenció de la mel

Les caixes sempre estan al camp. Els apicultors busquen els llocs on hi ha més floració. Diuen que quan les abelles vénen agraciades, vol dir que vénen carregades. Quan no hi ha prou humitat a l'ambient i les abelles recol·lecten poc nèctar de les flors, aleshores diuen que no hi ha gràcia. En canvi, si en recol·lecten molt, diuen que la flor té molta gràcia.

Segons explica Eduardo Arnau:

"Cada caixa està formada per la reina, la mare de totes, l'obraira que surt al camp per arreplegar el

² Segons les informacions rebudes a la Societat Cooperativa Apícola Tarragonina del Perelló, els apicultors del Montsià s'inscriuen al Departament de Ramaderia de la Generalitat, a l'oficina d'Amposta.



nèctar i el pol·len, i els abellots, que només estan per a fecundar la reina. Els abellots només mengen, no treballen i no piquen.

De nèctar, no n'hi ha sempre al camp. Les floracions vénen correlatives, a principis d'any comença el romer, a febrer o març. Hi ha abelles que són exploradores, surten de la caixa i si ha plogut, hi ha humitat i hi ha indicis que pot haver-hi una bona florada, ho comuniquen a la mare que ja pot començar a pondre i escampar la cria per la bresca³³ i les abelles comencen a fer la papilla, sobretot les més joves, i alimenten els ous que posa la mare. L'abella reina posa un ou d'un mil·límetre de llarg. És com un bastonet i està dipositat al fons de la cel·la. Les abelles alimenten la cria i als 21 dies ja neixen les obreres, els abellots als 23 dies i les reines tenen una cel·la especial. Allí dipositen 1 o 2 ous i els donen una alimentació especial, la gelea reial que avui dia venen a les farmàcies (suposo que deu ser adulterada perquè en fan molt poca). La reina neix als 25 dies i solen viure 4 anys; les abelles, en període de molt treball, viuen 4 mesos i en canvi els abellots quan s'acaba el nèctar del camp els maten: les abelles fan guàrdia davant de la porta, no deixen entrar els abellots i aquests es moren de gana.

La cria, després del tercer dia, es desenvolupa en cuquet i després entra en el període de nimfa i surt l'animal perfecte. Al quart dia el tapen de cera, li han fet la papilla, que és la seua alimentació i quan l'animalet ja pot sortir forada amb les dents la tapa de cera i surt. Primer es queda a fer feina a la caixa: neteja, alimentació i vigilància. Quan té un parell de setmanes ja surt al camp a buscar



pol·len.

Quan arrepleguen el nèctar de les flors, el xuclen i el dipositen al pap, un sac on guarden el nèctar per a la comunitat. No tenen egoisme igual que els humans. Són molt solidàries entre si. Quan tenen el pap ple tornen a la caixa, s'orienten amb l'olor que fa la seua caixa i no es perden. Si una abella va a una caixa que no és la seua i no és època de floració no la deixen entrar, però si va carregada de nèctar sí que la deixen entrar. Quan arriben les abelles a la caixa van directament a les cel·les a deixar el nèctar. Sempre hi ha a la piquera unes abelles que amb les ales fan un corrent d'aire i dins unes altres que el fan circular per la caixa. Ho fan per refrescar-la. Quan fa molta calor, a la piquera n'hi ha moltes que mouen les ales ràpidament com un ventilador i fan un corrent d'aire cap a dins, les altres impulsen l'aire cap a dalt i refresca la caixa i al mateix temps treu la humitat del nèctar. A dalt de la caixa hi ha uns altres forats per on surt la humitat.

La mel es va cristal·litzant i quan veuen que ja estan les cel·les plenes de mel els posen una goteta d'un àcid que tenen a l'estómac perquè no fermenti, com un conservant, i fan una capa

de cera i la tapen tota i és el que natros traïem amb una cutxilla molt afilada acalentada amb aigua calenta, tallem el tel, que és la cera verge i

"[...] l'alimentació era austera i tenia una funció simplement de proporcionar l'energia necessària per continuar amb les feines del camp."

3 Bresca: estructura de cera de la caixa construïda per les abelles composta per cel·les prismàtiques hexagonals i destinada a l'emmagatzematge de mel i de pol·len i a la cria de les larves.

va impregnada de mel. Això és el que es posa en un bidó amb una tapa amb forats per colar la mel que cau baix.

Una vegada la bresca està desoperculada, és a dir, treta

la capa sòlida que tapa les cel·les amb la cutxilla, i la mel ja xorra, ho poses dins d'un extractor. És com un bidó on dins hi ha un pinyó de rotació i per mitjà d'un volant que fas rodar agafa velocitat centrífuga i la mel de la cara de contra el bidó queda expulsada i es queda al pany i baixa per la paret al fons i allí hi ha una aixeta que va a un altre bidó o a un poal. Una vegada notes que no surt més mel, canvies la cara i ho fas girar altra vegada i quan ja has tret tota la mel ho tornes a la caixa.

La mel la tens a casa en bidons i, com que és tan densa, si hi ha un trosset de cera, una broseta puja dalt i l'esbronem, li traiem. La mel queda pura i neta per a la venda".

Per tal de saber quan es pot anar a treure mel, s'ha d'anar mirant contínuament i quan les bresques estan força plenes de mel ja es pot treure. Tots dos entrevistats expliquen que un bon abeller sempre ha de deixar mel a les abelles per menjar, perquè ha de preveure que pot haver-hi una sequera i aleshores, si les plantes no floreixen i les abelles no troben menjar, poden morir. També expliquen que per tal de passar l'hivern el que fan és repassar les caixes per veure quines són les que tenen poca mel. Una vegada les han revisat, treuen un quadre ple d'una altra caixa i el posen a la caixa on fa falta. Aquest procés es fa amb totes les caixes on manca mel.

Productes que s'obtenen de les abelles

De les abelles se'n treuen diversos productes: la mel, la cera, el pol·len, la pròpolis i la gelea reial. El pol·len i la mel són per alimentar-se les abelles i la pròpolis l'utilitzen per defensar-se dels enemics tapant els forats fets per aquests (la papallona de la calavera, ratetes petites...) ens explica el Sr. Ramon Querol. La gelea reial la fan servir per alimentar la reina i la produeixen en molt poca quantitat.

Eduardo Arnau diu que ell havia recol·lectat pol·len per al seu consum personal, però que no el venia "és una cosa a què s'han de dedicar els abellers tots els dies i tenir una gran envergadura. Hi ha unes caixes per on les abelles passen molt justet i al passar cauen les boletes a un caixonet i ho has de posar a la nevera perquè allò fermenta de seguida de tanta riquesa que porta".

Factors de productivitat

La productivitat de les abelles depèn de molts

"Ramon Querol ens deia que, en no haver-hi indústries com avui dia, es va adaptar a les circumstàncies i va seguir la tradició familiar. El seu pare, que era apicultor, a poc a poc li va anar ensenyant tot allò que calia saber del món de les abelles."

factors, dels quals el més important és la climatologia. Segons Eduardo Arnau "que el camp estigui assaonat, que tingui humitat i que la flor pugui arribar a bon terme és fonamental". En el mateix sentit insistia Ramon Querol "Les abelles, al veure que la flor augmenta, crien molt, és a dir, com més flor, més cries". En segon lloc, el Sr. Eduardo Arnau també deia que la qualitat del nèctar depèn de la humitat del sòl i de l'ambient. En tercer lloc, ell mateix parlava del factor de la qualitat de la reina, única femella fèrtil, si és una reina vella produeix poc.

Les abelles s'alimenten del nèctar de les flors, el qual transformen en mel. Els hiverns que no troben nèctar s'alimenten de les reserves de mel que tenen. Hi ha apicultors que utilitzen certs productes per augmentar la producció. Hi ha un producte que és com una mena de sucre, però els meus entrevistats no el fan servir. En tot cas,



com he dit més amunt, quan veuen que algunes abelles no tenen prou mel per passar l'hivern els en subministren d'una altra caixa que estigui més plena.

D'on treuen les abelles l'aigua per beure?

Segons Eduardo Arnau: "Amb la companyia que vaig fer amb els altres dos abellers que ja són morts, molt bons companys, vam fer unes casetes de camp amb unes basses al costat perquè les abelles trobessin aigua. Si no n'hi havia l'omplíem de la cisterna i posàvem uns suros perquè s'hi poguessin aturar.

"Eduardo Arnau va començar als 16 o 17 anys per la fal·lera que li va agafar en llegir un llibre d'apicultura que li va deixar un veí seu."

Si no els subministràvem aigua, la buscaven allà on podien, perquè necessiten amassar les papilles de pol·len per alimentar les cries i, com que poden arribar a quatre quilòmetres de la caixa, van al riu Sénia o a les basses. Sempre en troben. Moren més per falta de mel que d'aigua, encara que tinguin pol·len si no tenen mel moren de gana".

Ramon Querol: *"Jo, a la meua finca tinc uns dipòsits on elles sempre tenen aigua per a beure en cas que hi hagi sequera. Però el normal és que elles s'allarguin a una bassa o als rius per a beure. És a la primavera quan beuen més perquè és temps de cria. Les abelles poden arribar a allargar-se 4 o 5 km".*

"Sembla ser que la Sénia havia estat un poble amb força activitat apícola."

Les caixes

Hi ha diferents models de caixes, però els apicultors entrevistats utilitzen el model Layens, que està format per dotze marcs (n'hi ha també de deu i de catorze marcs o quadres). Dins hi ha dotze bresques. Si vols recol·lectar la mel aquestes bresques es poden treure una a una. Les abelles concentren tota la cria al mig del quadre i la mel la guarden als costats, llavors l'apicultor, quan trau els quadres (bresques), sempre trau la mel de les vores perquè sempre és mel.

La quantitat d'abelles que pot tenir una caixa està relacionada amb les florides. Per tant depèn de la climatologia i de les estacions. A l'abril-maig quan les abelles tenen el millor moment reproductiu, poden arribar a haver-n'hi 30.000 o més (segons Ramon Querol) o 40.000 (segons Eduardo Arnau). En plena posta, la reina pot dipositar 3.000 ous diaris, multiplicat per 7 dies, poden néixer 21.000 abelles en una setmana. Però a l'hivern la colònia es redueix a gairebé una quarta part.

Un fet interessant que han explicat és el de la higiene de les abelles. De les que neixen n'hi ha que es dediquen a la neteja de la caixa i tot ho treuen fora, excrements, etc. A dins no queda res i per tant està tot sempre net.

Malalties i depredadors que afecten les abelles

Hi ha 3 malalties importants. Són malalties infeccioses; si ho té una ho passa a totes. Algunes són més fàcils de tractar que altres. **Cria podrida**, és

un bacteri que entra a la caixa i podreix les cries.

Acariosi, és un paràsit que entra per la tràquea de les abelles i les ofega; no poden respirar. Aquesta malaltia a l'hivern no afecta la caixa. **Micosi**, és un fong que no perjudica ni a les abelles ni a la mel però desprèn unes espores; si cau damunt la cria la calcifica i queda debilitada la cria de la caixa.

En parlar dels depredadors de les abelles, van explicar que un dels principals enemics és l'ocell insectívor **abellerol**, que les enxampa al vol i se les menja. N'hi ha un altre que és una **papallona** gran que té una calavera damunt l'esquena i entra de nit quan hi ha menys vigilància. Una vegada és dins, les abelles l'ataquen a les zones de l'abdomen, on és més vulnerable i la maten. Cada abella quan la

pica mor, així doncs en l'atac a la papallona en moren moltes. Quan l'han mort l'agafen i la posen a un angle de la caixa que no faci nosa i la cobreixen de pròpolis

perquè no faci olor i s'acabi secant. També hi ha uns **ratolinets** petits, anomenats comunament **furans**. En aquest cas el que fan les abelles és que amb el pròpolis tapen els forats i així no poden entrar a la caixa. També un altre depredador són unes abelles grosses que es mengen les altres.

Parlant d'aquest tema, Ramon Querol deia: *"En realitat tampoc resulta un gran problema perquè, per exemple, en el cas de les palometes i les rates, jo per a evitar-ho poso una teleta a la piquer. Així no entren".*

Eduardo Arnau va fer una sentència, que francament fa que pensar: *"De depredadors n'hi ha... i el més gros és l'home, que per l'avarícia els pillem la mel. L'egoisme de les persones és el depredador més gran que hi ha, en els ruscs i en la vida".*

Reflexions finals sobre el futur de la apicultura a la Sénia

El Sr. Ramon deia que del poble ara només hi ha 3 persones que es dediquen a l'apicultura, Eduardo Arnau, Genaro Villalbí i ell mateix. Afegeix: *"Crec que dins de molt poc temps no quedarà cap apicultor senienç".*

Sobre les causes per les quals no té ressò l'activitat apícola a la Sénia tots dos informants coincideixen en el fet que, tot i que el consum de mel es manté

i està en alça, el jovent no s'hi vol dedicar perquè és una feina molt dura, pesada i obligada. Al respecte, Eduardo Arnau diu: *"Es necessita una gran condició de força física i afició. Una caixa plena sol pesar 60 o 70 kg entre la mel, les abelles i la fusta. Buida pesa uns 30-40 kg"*. I Ramon Querol: *"Crec que el factor principal és el fet que les indústries d'avui dia són molt més còmodes"*.

D'altra banda es lamenten que tot i que el consum es manté hi ha poca gent que té costum de prendre mel. Abans s'utilitzava molt per Festes Majors de la Sénia. Si les persones coneguessin bé les virtuts de la mel es consumiria més. Eduardo Arnau deia que a més de ser un producte molt sa és molt econòmic: *"Si compres un quilo de mel, ni compres ossos ni compres crostes, és un quilo de mel 100%"*. Sobretot, és important el consum de mels naturals, que són les que mantenen les propietats. Si la tradició de la producció mel·lífera es perd a la Sénia els seus habitants hauran de consumir mels originàries d'altres llocs com Mèxic, Xina o el Perelló.

Tots dos entrevistats coincideixen a dir que és una llàstima que no hi hagi ningú del jovent que es dediqui a l'apicultura, perquè quan els tres apicultors que ara queden a la Sénia ho deixin (recordem que els dos entrevistats tenen 80 anys) es deixarà de produir mel natural amb garanties. A tall de conclusió personal, afegiria que si a la Sénia desapareix l'activitat apícola el problema fonamental és que en no haver-hi abelles es perd molta diversitat ecològica dels ecosistemes terrestres locals i aquest sí que és un problema gran. Quant al consum de mels naturals, aquest és un mal menor, ja que a Catalunya se'n produeixen moltes i molt bones amb denominació d'origen, com Mel Muria del Perelló, i amb garanties de producció ecològica. El problema, com ja he dit, és que no és fàcil de trobar-les als supermercats.

"El Sr. Ramon deia que del poble ara només hi ha 3 persones que es dediquen a l'apicultura, Eduardo Arnau, Genaro Villalbí i ell mateix. Afegeix: "Crec que dins de molt poc temps no quedarà cap apicultor senienç"."

"De les abelles se'n treuen diversos productes: la mel, la cera, el pol·len, la pròpolis i la gelea reial."



BIBLIOGRAFIA

- BAYERRI, Enrique (1951). *Llibre dels privilegis d'Ulldecona*. Tortosa: Impremta Blanch.
- La cuina de la mel. L'essència del Montsec. Inspiració, plaer i tradició* [en línia]. <http://www.montsec.info/lacuinadelamel/catala/cuina.html> [Consulta: 15-7-2009].
- L'Eixam. Revista dels apicultors de Catalunya* [Barcelona], núm. 1 (febrer 2005).
- OLLÉ ALBIOL, Manuel (1996). *El llibre de les abelles*. Barcelona: Editorial de l'Abadia de Montserrat.
- SOLÉ BORRULL, Àngel (2009). *Arnes, un món de mel*. Arnes: Associació Cultural d'Arnes "La Bresca".

Fonts orals

- Rafel Muria Martí. 44 anys. (juliol 2009)
- Ramon Querol Villalta. 80 anys. (juliol 2009)
- Eduardo Arnau Bosque. 81 anys. (juliol 2009)